

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжизького

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. ректора Львівського національного  
університету ветеринарної медицини  
та біотехнологій імені С.З. Гжизького  
Володимир СТИБЕЦЬ

" 20 "



# НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

## ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

### «Технології зберігання, консервування і переробки м'яса»

підготовка магістрів з галузі знань: 18 Виробництво та технології  
за спеціальністю 181 Харчові технології  
програмою повною  
форма навчання: денна

Кваліфікація: магістр з харчових технологій  
загальний обсяг у кредитах ЄКТС  
та строк навчання 90 кредитів, 1 рік 4 міс.  
на основі першого рівня вищої освіти

## I. ГРАФІК НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Курс	Вересень				Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Липень				Серпень						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51
I															ВП	ВП	ВП	К	К	С	С	С													ДП	ДП	ДП	ДП	ДП		С	С	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II									КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	КР	А																																		

Умовні позначення:

- теоретичне навчання

ВП - виробнича практика

А - атестація

С - екзаменаційна сесія

ДП - дослідницька практика

К - канікули

КР - кваліфікаційна робота

## II. ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО БЮДЖЕТ ЧАСУ, ТИЖНІ

Курс	Теоретичне навчання	Екзаменаційна сесія	Практика	Атестація	Виконання кваліфікаційної роботи	Канікули	Разом
I	28	5	8	-	-	11	52
II	8	0	-	1	8	-	17
Разом	36	5	8	1	8	11	69

## III. ПРАКТИКА, тижні

Назва практики	Семестр	Тижні
Виробнича	1	3
Дослідницька	2	5

## IV. АТЕСТАЦІЯ

Форма атестації	Семестр
Кваліфікаційна робота	3

### V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ


№ з/п		Форма контролю, розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин					Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами			
		Екзамен	Заліків	Курсові			Загальний бюджет навчального часу	Всього	Аудиторні			Самостійна навчальна робота	I курс		II курс
				Проекти	Роботи				у тому числі:				Семестри		
		Лекції	Лабораторні				Практичні	1	2	3					
													Кількість тижнів в семестрі		
											14	14	8		
<b>I. Обов'язкові компоненти</b>															
1	Ділова іноземна мова		1			3,0	90	28			28	62	2		
2	Інтелектуальна та промислова власність		1			3,0	90	28	14		14	62	2		
3	Інформаційні технології у наукових дослідженнях	1				4,0	120	40	14	26		80	3		
4	Цивільний захист		1			3,0	90	28	14		14	62	2		
5	Методологія наукових досліджень		1			4,0	120	40	14		26	80	3		
6	Інноваційний менеджмент		2			3,0	90	28	14		14	62		2	
7	Світові тенденції розвитку харчової індустрії	2				5,0	150	50	22		28	100		4	
8	Інноваційні технології в м'ясній галузі	1, 2			2	11,0	330	92	36	56		238	3	4	
9	Управління якістю та безпечністю харчових продуктів	1				5,0	150	42	14	28		108	3		
10	Технології м'ясних продуктів функціонального призначення	2				5,0	150	50	22	28		100		4	
13	Виробнича практика*		1			3,0	90					90			
14	Дослідницька практика*		2			5,0	150					150			
15	Кваліфікаційна робота					12,0	360					360			
<b>Разом обов'язкових компонент</b>		<b>6</b>	<b>7</b>		<b>1</b>	<b>66,0</b>	<b>1980</b>	<b>426</b>	<b>164</b>	<b>138</b>	<b>124</b>	<b>1554</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	
<b>II. Вибіркові компоненти</b>															
1	Вибіркова дисципліна 1		2			3,0	90	28	14		14	62		2	
2	Вибіркова дисципліна 2		2			3,0	90	28	14	14		62		2	

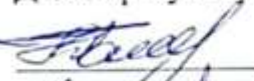
### V. ПЛАН ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

№ з/п		Форма контролю, розподіл за семестрами				Кількість кредитів ЄКТС	Кількість годин						Розподіл годин на тиждень за курсами і семестрами		
		Екзамен	Заліків	Курсові			Загальний бюджет навчального часу	Всього	Аудиторні			Самостійна навчальна робота	I курс		II курс
				Проекти	Роботи				у тому числі:				Семестри		
		Лекції	Лабораторні						Практичні	1	2		3		
													Кількість тижнів в семестрі		
											14	14	8		
3	Вибіркова дисципліна 3		3			3,0	90	24	8		16	66			3
4	Вибіркова дисципліна 4		3			3,0	90	24	8	16		66			3
5	Вибіркова дисципліна 5		3			3,0	90	24	8		16	66			3
6	Вибіркова дисципліна 6		3			3,0	90	24	8	16		66			3
7	Вибіркова дисципліна 7		3			3,0	90	24	8		16	66			3
8	Вибіркова дисципліна 8		3			3,0	90	24	8	16		66			3
<b>Разом вибірових компонент</b>			<b>8</b>			<b>24,0</b>	<b>720</b>	<b>200</b>	<b>76</b>	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>520</b>		<b>4</b>	<b>18</b>
<b>Загальна кількість</b>		<b>6</b>	<b>15</b>		<b>1</b>	<b>90</b>	<b>2700</b>	<b>626</b>	<b>240</b>	<b>200</b>	<b>186</b>	<b>2074</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>Кількість годин на тиждень</b>													<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>Кількість екзаменів</b>													<b>3</b>	<b>3</b>	
<b>Кількість заліків</b>													<b>5</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
<b>Кількість курсових проєктів</b>														<b>1</b>	
<b>Кількість курсових робіт</b>													<b>1</b>	<b>1</b>	
<b>Кількість практик</b>													<b>8</b>	<b>8</b>	<b>6</b>
<b>Всього</b>													<b>8</b>	<b>8</b>	<b>6</b>
<b>Всього годин</b>		<b>6</b>	<b>15</b>		<b>1</b>	<b>90,0</b>	<b>2700</b>	<b>626</b>	<b>240</b>	<b>200</b>	<b>186</b>	<b>2074</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>

Примітка: \* – диференційований залік

Погоджено навчально-методичною комісією спеціальності 181 Харчові технології протокол № 9 від «13» листопада 2022 р.  
Голова комісії  Ольга МИХАЙЛИЦЬКА  
«13» листопада 2022 р.

Затверджено рішенням навчально-методичної ради факультету харчових технологій та біотехнологій протокол № 8 від «15» листопада 2022 р.  
Голова ради  Ольга МИХАЙЛИЦЬКА

Декан факультету харчових технологій та біотехнологій  
 Галина КОВАЛЬ  
«16» листопада 2022 р.

Ухвалено вченою радою університету протокол № 10 від «10» грудня 2022 р.